

Ev Yapimi Tepsi Boregi

Malzemeler

Hamuru icin;
1 adet yumurta
1 su bardagi sut
1/2 su bardagi su
2 yemek kasigi sivi yag
2 cay kasigi tuz
1 cay kasigi kabartma tozu
Aldigi kadar un
Araya surmek icin;
1 cay bardagi sivi yag
2 yemek kasigi tereyagi
Acmak icin;
Nisasta ve un karisimi (yari yariya)
Ic harc icin;
Kiyma, peynir, patates, ispanakli harc hazirlayabilirsiniz.

Yapilisi

Hamurumuzu yukarida yazili malzemeleri karistirarak acabilecegimiz kivamda yoguruyoruz. Tereyagi ve sivi yagi karistirip tereyagi eriyecek kadar kisik atesli ocakta tutuyoruz. Ceviz buyuklugunde bezeler yapiyoruz. 4 adet bezeyi cay tabagi buyuklugunde acip, aralarina 1 yemek kasigi kadar yag surerek ust uste koyuyoruz. 4 bezeyi birlikte acabildigimiz kadar aciyoruz. Actigimiz yufkanin ustune de fircayla yag surup ortadan ikiye boluyoruz. Genis kisimlarina harc koyup rulo olacak sekilde sarıyoruz. Tepsinin ortasindan baslayarak uc uca ekleyerek sarıyoruz. Tepsimizi kalan bezelere de ayni islemi yaparak dolduruyoruz. Yagli karisimdan 3-4 kasik ayirip ustune suruyoruz. 180 derece isitilmis firinda pisiriyoruz. Afiyet olsun:)